

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце: Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета
Дата подписания: 19.09.2023 10:55:42
Уникальный программный ключ:
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Методические указания
по выполнению лабораторных работ
по дисциплине «Технология продукции общественного питания»
для студентов очной формы обучения,
направления подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Пятигорск, 2021

Содержание

	Введение	С. 3
1.	Перечень лабораторных работ	3
2.	Методические рекомендации по организации и проведению лабораторных занятий в специальной лаборатории.	11
3.	Лабораторная работа №1	15
4.	Дидактическая карта проведения лабораторных занятий	14
	Список рекомендуемой литературы	16
	Приложения	18

Введение

При выполнении лабораторных работ формируются компетенции и их части: **ПК-4, ПК-5,**

Код компетенции ПК-4: Способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства

Знать: свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества

Уметь: анализировать свойства сырья, применять методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции, разрабатывать мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания

Владеть: способностью проводить анализ свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющих на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции; применять методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции ,

Код компетенции ПК-5: Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции

Знать: технологию производства продуктов питания, инновационные направления развития технологии пищевых производств для повышения качества и безопасности готовой продукции

Уметь: организовать технологический процесс производства продуктов питания с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья, осуществлять контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований

Владеть: способностью применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции

1.Наименование лабораторных работ

№ п/п	Наименование тем лабораторных работ	Объем часов (астр.)	Интерактивная форма проведения
6 семестр			
1.	Лабораторная работа №1. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.	4,5	
2.	Лабораторная работа №2. Механическая кулинарная и тепловая обработка круп, бобовых и макаронных изделий.	4,5	
3.	Лабораторная работа 3. Механическая кулинарная и тепловая обработка овощей. Производство полуфабрикатов из свежих овощей.	4,5	
4.	Лабораторная работа 4. Механическая кулинарная и тепловая обработка рыбы. Кулинарное использование полуфабрикатов в виде целых разделанных тушек, крупных кусков и звеньев,	4,5	

	порционных и мелких кусков.		
5.	Лабораторная работа 5. Производство рубленых полуфабрикатов из рыбы (из котлетной и кнельной массы).	4,5	
6.	Лабораторная работа №6. Механическая кулинарная и тепловая обработка мяса. Производство крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	4,5	
7.	Лабораторная работа 7. Механическая кулинарная и тепловая обработка мяса. Производство рубленых полуфабрикатов из мяса.	4,5	
8.	Лабораторная работа 8. Механическая кулинарная и тепловая обработка субпродуктов. Производство полуфабрикатов.	4,5	
9.	Лабораторная работа 9. Механическая кулинарная и тепловая обработка птицы. Производство полуфабрикатов из птицы	4,5	Мастер-класс
	Итого 6 семестр	40,5	3
	7 семестр		
10.	Лабораторная работа 10. Технология приготовления соусов	4,5	
11.	Лабораторная работа 11 Технология производства супов.	4,5	
12.	Лабораторная работа 12 Технология производства супов	4,5	
13.	Лабораторная работа 13. Технология производства блюд из картофеля, овощей и грибов.	4,5	
14.	Лабораторная работа 14. Технология производства блюд из круп, яиц, творога	4,5	
15.	Лабораторная работа 15 Технология производства блюд из рыбы.	4,5	
16.	Лабораторная работа 16 Технология производства блюд из рыбы.	4,5	
17.	Лабораторная работа 17. Технология производства блюд из мяса	4,5	
18.	Лабораторная работа 18. Технология производства блюд из птицы и субпродуктов		Мастер-класс
	Итого 7 семестр	40,5	3
	8 семестр		
19.	Лабораторная работа 19. Методика разработки блюд и изделий	3	
20.	Лабораторная работа 20. Методика расчета химического состава блюд и изделий	3	
21.	Лабораторная работа 21. Технология производства холодных и горячих закусок.	3	
22.	Лабораторная работа 22. Технология производства холодных и горячих закусок	3	
23.	Лабораторная работа 23. Технология производства сладких холодных блюд и напитков.	3	
24.	Лабораторная работа 24. Технология производства сладких горячих блюд и напитков	3	Мастер-класс
25.	Лабораторная работа 25. Технология производства мучных блюд.	3	
26.	Лабораторная работа 26. Технология производства мучных кулинарных изделий	3	
27.	Лабораторная работа 27 Мучные изделия пониженной калорийности	3	
28.	Лабораторная работа 28. Блюда функционального назначения. Блюда со смесью белковой композитной сухой. Разработка рецептур	3	
	Итого 8 семестр	30	3
	Итого:	111	9

1.1 Перечень лабораторных работ 6 семестр

№ п/п	Наименование тем лабораторных работ, перечень блюд и изделий	Кол-во часов	Номер рецептуры по сборнику
1.	Работа №1 Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Расчет отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве полуфабрикатов из растительного и животного сырья. 3. Решение задач.	4,5	ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию». Сборники рецептур.*
2.	Работа №2 Механическая кулинарная и тепловая обработка круп, бобовых и макаронных изделий. 1. Работа со сборником рецептур. Решение задач. - Определение массы брутто, нетто, процентов отходов и потерь при механической и тепловой кулинарной обработке круп, бобовых и макаронных изделий. Определение коэффициента набухания. Механическая обработка круп. Тепловая обработка круп - обжарка гречневой крупы; - каша гречневая рассыпчатая; - каша пшенная вязкая; - каша рисовая рассыпчатая; - замачивание фасоли; - фасоль отварная; - макаронные отварные; - чай без сахара	4,5	Сборник рецептур** 513/2 520/2 513/2 549/2 561/2 1167/2
3.	1. Работа №3 Механическая кулинарная и тепловая обработка овощей. Производство полуфабрикатов из свежих овощей: 2. Работа со сборником рецептур. Решение задач 3. Производство полуфабрикатов из овощей: п/ф из картофеля: - картофель, нарезанный брусочками, кубиками, соломкой, стружкой; - картофель, обточенный бочонком; - картофель отварной; - картофель отварной на пару; - картофель отварной в СВЧ-аппарате; - картофель отварной в пароконвектомате; - картофель жареный основным способом; - картофель жареный во фритюре; п/ф из моркови: - морковь, нарезанная ломтиками, соломкой, кубиками; - фигурная нарезка моркови; - морковь припущенная; - морковь пассерованная; - морковь отварная очищенная;	4,5	Сборник рецептур* Таблица 32 Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий (при обработке картофеля и овощей) С.651. 133 г 133 г 137 г 137 г 137 г 137 г 193 г 333 г 125 г 125 г 136 г 184 г

	- чай без сахара п/ф из свеклы: - свекла, нарезанная кубиками, соломкой, ломтиками; - свекла отварная неочищенная; - свекла отварная очищенная; - свекла тушеная; - свекла пассерованная п/ф из лука: - лук, нарезанный полукольцами, соломкой, кубиками; - лук пассерованный до полуготовности; - лук пассерованный до готовности; - лук жареный во фритюре п/ф из капусты: - капуста, нарезанная соломкой, шашками; - капуста припущенная; - капуста, прогретая для салатов; - капуста, жареная для фарша - чай без сахара		126 г 125 г 100 г 131 г 136 г 201 г 119 г 161 г 238 г 350 г 125 г 139 г 139 г 166 г 1167/2
4.	Работа №4 Механическая кулинарная и тепловая обработка рыбы. Кулинарное использование полуфабрикатов в виде целых разделанных тушек, крупных кусков и звеньев, порционных и мелких кусков. 2. Работа со сборником рецептов. Решение задач. 3. Производство полуфабрикатов из рыбы: порционные п/ф: - кругляши; варка рыбы (кругляшами) основным способом; - филе с кожей и реберными костями; варка филе с кожей и реберными костями в СВЧ – аппарате; - филе с кожей без костей; припускание рыбы порционными кусками (филе с кожей без костей); - филе без кожи и костей; жарка рыбы порционными кусками основным способом (филе без кожи и костей); жарка рыбы в пароконвектомате (филе без кожи и костей); - чай без сахара.	4,5	Сборник рецептов* 622/2 622/2 626/2 641/2 641/2 1167/2
5.	Работа №5 Производство рубленых полуфабрикатов из рыбы (из котлетной и кнельной массы). 1. Работа со сборником рецептов. Решение задач. 2. Производство полуфабрикатов из рыбы: рубленые п/ф; котлеты (биточки);	4,5	Сборник рецептов*

	жарка котлет (биточков); • фрикадельки; припускание фрикаделек; • хлебцы; варка хлебцев на пару; • чай без сахара.		666/2 673/2 671/2 1167/2
6.	Работа №6, 7 Механическая кулинарная обработка и тепловая обработка мяса. Производство крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. 1. Работа со сборником рецептов. Решение задач. 2. Производство полуфабрикатов из мяса: порционные п/ф: • ромштекс, жарка ромштекса; • антрекот, жарка антрекота мелкокусковые п/ф: • бефстроганов; жарка бефстроганов; • гуляш; обжарка и тушение гуляша • чай без сахара	4,5 4,5	Сборник рецептов* 746/2 723/2 726/2 768/2 1167/2
7.	Работа №8 Механическая кулинарная обработка и тепловая обработка мяса. Производство рубленых полуфабрикатов из мяса 3. Производство полуфабрикатов из мяса: рубленые п/ф; • бифштекс рубленый; жарка бифштекс рубленого • котлеты (биточки); жарка котлет (биточков); • тефтели; обжарка и тушение тефтелей; • кнели; варки на пару или припускание кнелей; • чай без сахара	4,5	Сборник рецептов* 791/2 795/2 806/2 810/2 1167/2
8.	Работа №9 Механическая кулинарная и тепловая обработка птицы. Производство полуфабрикатов из птицы. 1. Работа со сборником рецептов. Решение задач. 2. Производство полуфабрикатов из птицы: • тушка птицы заправленная, подготовлена к кулинарной обработке; варка птицы; • птица по-столичному; жарка птицы по-столичному; • рагу из птицы; жарка и тушение рагу; • котлеты (биточки) рубленые, жарка котлет (биточков) рубленых; • фрикадельки из кур, варка фрикаделек,	4,5	Сборник рецептов* 836/2 863/2 841/2 876/2 882/2

	• кнели из кур; - варка кнелей на пару; • чай без сахара		886
			1167/2
	ИТОГО:	40,5	

* Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 1982. – 720 с.

*Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания / Составитель Могильный М.П.- ДеЛи плюс, 2011. -1008 с.

1.2 Перечень лабораторных работ 7 семестр

№п/п	Наименование тем лабораторных работ, перечень блюд и изделий	Кол-во часов	Номер рецептуры по сборнику*
1.	Работа №10 Технология приготовления соусов. Влияние рецептурных компонентов и технологических факторов на органолептические свойства соусов. • соус красный кисло-сладкий • соус белый с яйцом • соус сметанный с томатом и луком • соус голландский • соус майонез • маринад овощной с томатом • чай без сахара	4,5	Сборник рецептур* 986/2 990/2 1011/2 1017/2 1029/2 1039/2 1167/2
2.	Работа №11. Технология производства супов • щи из квашеной капусты с картофелем • рассольник ленинградский • солянка из птицы или дичи • чай без сахара	4,5	Сборник рецептур* 301/2 306/2 354/2 1167/2
3.	Работа №12. Технология производства супов • суп полевой • суп-лапша домашняя • свекольник холодный чай без сахара	4,5	Сборник рецептур* 318/2 335/2 409/2 1167/2
4.	Работа №13. Технология приготовления блюд из картофеля, овощей и грибов • рагу из овощей • крокеты картофельные • шницель из капусты • бобовые с тушеной капустой • чай без сахара	3	Сборник рецептур* 449/2 461/2 465/2 555/2 1167/2
5.	Работа №14.Технология приготовления блюд из круп, яиц и творога. • крупеник из смеси круп • кулеш с мясом (из смеси круп) • яйца, запеченные под молочным соусом • сырники по-киевски • орешки творожные • чай без сахара	3	Сборник рецептур* 530 (вариант 2) 547(вариант 10)* 599/2 614 616 1167/2
6.	Работа №15.Технология приготовления	3	Сборник рецептур*

	блюд из рыбы. - рыба отварная, соус польский гарнир – картофель отварной (бочоночками) соус польский - рыба по-русски припущенная гарнир-картофель отварной соус томатный - судак или щука фаршированные (целиком) гарнир – овощи, припущенные с сыром соус сметанный - чай без сахара		621/2 901/2 1016/2 632/2 901 1002 635/2 910/2 1008/2 1167/2
7.	Работа №16. Технология приготовления блюд из жареной, запеченной и рубленой рыбы. - рыба в тесте (жареная) соус томатный рыба, запеченная в сметанном соусе с грибами по-московски гарнир – овощи, припущенные с сыром соус сметанный - тельное из рыбы гарнир – картофель жареный во фритюре соус томатный с овощами - чай без сахара	3	Сборник рецептур* 652/2 1002/2 659/2 670/2 906/2 1003/2 1167/2
8.	Работа №17. Технология приготовления блюд из мяса. - бефстроганов гарнир – картофель жареный во фритюре - азу - зразы рубленые гарнир - каша гречневая рассыпчатая соус луковый с горчицей - голубцы с мясом и рисом - чай без сахара	3	Сборник рецептур* 726/2 906/2 773/2 801/2 888/2 973/2 829/2 1167/2
9.	Работа №18. Технология приготовления блюд птицы и субпродуктов. - жульен из птицы с орехами - котлеты по-киевски гарнир – картофель жареный во фритюре - котлеты рубленые из птицы с гарниром гарнир – сложный соус белый с овощами - печень по-строгановски гарнир – пюре картофельное - чай без сахара	3	Сборник рецептур* 844 861 906/2 876/2 944(вариант 13) 991/2 753/2 903/2 1167/2
	ИТОГО:	40,5	

*Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания /Составитель Могильный М.П.- ДеЛи плюс, 2011. -1008 с.

1.3 Перечень лабораторных работ 8 семестр

№п/п	Наименование тем лабораторных работ, перечень блюд и изделий	Кол-во часов	Номер рецептуры по сборнику*
1	Лабораторная работа 19. Методика разработки блюд и изделий	3	
2	Лабораторная работа 20. Методика расчета химического состава блюд и изделий	3	
3	Работа №21. Технология производства холодных и горячих закусок - салат из белокочанной капусты - винегрет с сельдью - жареная рыба под маринадом - чай без сахара	3	Сборник рецептур* 91/2* 134/2 241/2 1167/2
4	Лабораторная работа 22. Технология производства холодных и горячих закусок (демонстрационных блюд) - галантин (демонстрационное блюдо) - салат-коктейль из овощей и фруктов - чай без сахара	3	260/2 157/2 1167/2
5	Работа №23. Технология приготовления сладких блюд и напитков - салат фруктовый со сладким соусом - желе из плодов или ягод свежих - яблоки жареные в тесте - соус абрикосовый - чай без сахара	3	Сборник рецептур* 1071 1103/2 1050 1147 1167/2
6	Работа №24. Технология приготовления напитков (работа на кофемашине) - кофе на молоке по-варшавски - кофе в ассортименте - крем шоколадный - соус шоколадный - чай без сахара	3	Сборник рецептур* 1178 1046 1167/2
7	Работа №25. Технология производства мучных блюд вареники с картофелем и грибами со сметаной - оладьи с яблоками - блины гречневые со сметаной - блинчики с джемом - чай без сахара	3	Сборник рецептур* 1248 1262 1254 1258/2 1167/2
8	Работа №26. Технология производства мучных кулинарных изделий - ватрушки с творогом - кулебяка с капустой - пицца «Палермо» - профитроли - чай без сахара	3	Сборник рецептур* 1281 1286 1294 1313 1167/2

9	Лабораторная работа 27 Мучные изделия пониженной калорийности ○ пирожки печеные из теста с отрубями ○ печенье из овсяной муки ○ бисквитные палочки ○ кекс диетический 5 вариант ○ чай без сахара		706 718 721 728 651
10	Лабораторная работа 28. Блюда функционального назначения. Блюда со смесью белковой композитной сухой - суп овсяной слизистый - икра из кабачков - десерт из кураги - бальзам здоровье вариант 10 - чай без сахара	3	752 780 806 841 651
	ИТОГО:	30	

*Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания /Составитель Могильный М.П.- ДеЛи плюс, 2011. -1008 с.

2 Методические рекомендации по организации и проведению лабораторных занятий в специальной лаборатории

Лабораторные работы по технологии продукции общественного питания предусмотрены учебным планом на 6,7,8 семестрах. Занятия проводятся в специальной технологической лаборатории кафедры технологии продуктов питания и товароведения.

Лабораторные работы способствуют закреплению теоретических знаний студентов и овладению практических навыков механической и кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов, освоению технологии приготовления, оформления и отпуска блюд и кулинарных изделий. Студенты изучают методику проведения органолептического анализа блюд и изделий.

Лабораторные работы являются важным средством подготовки студентов к производственной практике.

Основанием для проведения лабораторных занятий являются:

Образовательная программа, учебный план, рабочая программа, утвержденные перечни лабораторных работ.

2.1 Организационный этап

На первом занятии в специальной лаборатории студенты должны пройти инструктаж по технике безопасности, противопожарной технике и на всех последующих занятиях неукоснительно его соблюдать.

Для оказания первой помощи при порезах и ожогах в лаборатории должна быть укомплектована аптечка.

Студенты должны работать в санитарной одежде и сменной обуви на низком каблучке, соблюдать правила личной и производственной гигиены. Приступая к работе в лаборатории необходимо снять наручные часы, кольца, булавки и т.п., надеть санитарную одежду, тщательно прикрыв волосы шапочкой или косынкой. Санитарную одежду нельзя закалывать булавками, иголками, хранить в ее карманах посторонние вещи.

Перед началом работы студенты должны вымыть руки мылом и щеткой, сполоснуть 0,2%- ным осветленным раствором хлорной извести, промыть водой и тщательно вытереть. Выходя из лаборатории санитарную одежду необходимо снимать, возвращаясь в лабораторию, вновь помыть руки, надеть санитарную одежду.

При наличии гнойничковых заболеваний на руках студенты к работе не допускаются.

2.2 Постановочные задачи

В начале занятия преподаватель проводит опрос студентов и выясняет подготовку их к работе, уточняет методику, рецептуры, особенности технологии приготовления и органолептической оценки блюд и изделий.

2.3 Контроль знаний

Студенты самостоятельно готовятся к занятиям по лекционному материалу, учебникам и методическим указаниям по изучаемым темам, самостоятельно изучают литературу, решают задачи.

Преподаватель проводит устный опрос, проводит тестирование, проверяет правильность решения задач, проверяет письменный отчет

2.4 Расчетно-аналитическая часть

Студенты работают со справочной, нормативной и технической документацией: (ТУ, регламенты, сборники рецептов блюд и кулинарных изделий), производят разбор проблемных вопросов, решают ситуационные задачи.

Преподаватель объясняет правила работы со Сборниками рецептов блюд и другой НТД, обращая внимание на наиболее важные разделы (например: рецептуры блюд по 3 колонкам, приложение, пересчет соусов, супов, гарниров и др. блюд на 1 порцию, взаимозаменяемость продуктов и др.); методику решения ситуационных задач.

Студенты составляют технико-технологические карты (приложение 3), технологические схемы приготовления блюд и изделий по изучаемой по теме, оформляют карту лабораторной работы, выписывают необходимые продукты по массе брутто и нетто на 1 порцию (приложение 1-2).

После проверки подготовленности к занятию студенты получают допуск преподавателя к выполнению лабораторной работы.

2.5 Практическая часть. Индивидуальная работа студентов

На каждом занятии назначаются дежурные студенты.

Работа в лаборатории проводится бригадами по 3-4 человека. Каждая бригада готовит блюда (по 2 порции), в соответствии с утвержденным "Перечнем", руководствуясь действующими Сборниками рецептов и методическими указаниями.

Дежурная бригада студентов получает продукты у лаборанта, распределяет продукты на каждое рабочее место.

Приступая к работе студенты должны правильно организовать рабочее место, удобно расположив инструменты, посуду, инвентарь, весы. Проверить чистоту посуды, ополоснув ее горячей водой.

Студенты должны следить за правильностью использования разделочных досок, немедленно удалять отходы, периодически мыть рабочее место, убирать и мыть освобождающуюся посуду и инвентарь.

В процессе лабораторного занятия преподаватель и лаборант контролируют работу студентов непосредственно на рабочих местах.

Преподаватель следит за соблюдением технологии приготовления блюд, за правильностью приемов, показывая как тот или иной прием должен выполняться, за рациональным использованием сырья, указывая на бережное отношение к нему и трудоемкости его производства, за температурным режимом приготовления блюд, эстетикой поведения в лаборатории (отбором проб, приготовление блюд с помощью двух ложек, сведению к минимуму прикосновений к готовым блюдам руками без приборов и приспособлений и др.), за равномерным режимом работы, который обеспечит готовность всех блюд одновременно всеми студентами, проверяет правильность выписки продуктов на каждое блюдо в карту учебного задания, обращает внимание студентов на возможные варианты приготовления того или иного блюда, на требования к качеству блюд и изделий.

Лаборант следит за правильностью использования разделочных досок, инвентаря, посуды, сборки режущих машин, эксплуатации тепловых аппаратов, механического оборудования, за санитарным состоянием лаборатории, за экономным расходом воды, электроэнергии.

По окончании работы студенты должны представить приготовленные и оформленные блюда для органолептического анализа и аккуратно заполненную карту лабораторного занятия.

2.6 Органолептический анализ качества блюд и изделий

Дежурная бригада под руководством преподавателя проводит органолептический анализ качества блюд и изделий в соответствии с рекомендациями (Приложение 4).

Отбор проб начинает студент-дегустатор, затем преподаватель, остальные студенты и лаборант. Преподаватель вместе со студентами внимательно выслушивает студента-дегустатора и обращает внимание на наиболее распространенные дефекты блюд, изделий, вскрывает причины их возникновения, указывает способы устранения.

Данные органолептического анализа отмечаются студентами в карте лабораторного занятия.

2.7 Заключительный этап занятия

Подводя итоги лабораторного занятия, преподаватель, учитывает теоретическую подготовку студента по изучаемой теме, работу в течение всего лабораторного занятия, качество приготовленных блюд, правильность и аккуратность заполнения рабочей тетради, объявляет итоговую оценку и подписывает лабораторную работу.

В конце занятия студенты должны выключать приборы и аппараты, тщательно убрать рабочее место, вымыть и убрать посуду, инвентарь, инструменты, сдать рабочее место дежурной бригаде.

Дежурные проводят влажную уборку и сдают лабораторию лаборанту.

Преподаватель выдает задание на следующее занятие, а текущее объявляет законченным.

3 Лабораторная работа №1

Тема: Работа с нормативной, технической и технологической документацией, национальными стандартами. Расчет отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве полуфабрикатов из растительного и животного сырья.

Цель работы: изучить нормативную, техническую и технологическую документацию и приобрести практические навыки работы с нормативной, технической и технологической документацией, со сборниками рецептур блюд для предприятий общественного питания.

В результате освоения темы формируются знания нормативной, технической и технологической документации; **умения и навыки** использовать методики расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве полуфабрикатов из растительного и животного сырья; управлять изученной информацией при решении задач.

Формируется компетенция ПК-5: Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции.

3.1 Теоретическая часть

Изготовление продукции общественного питания осуществляют в соответствии с технологическими документами, содержащими требования к технологии производства.

К технологическим документам относят следующие документы:

- технологические карты на продукцию общественного питания (ТК),
- технологические инструкции по производству (или доставке и реализации) продукции общественного питания (ТИ),
- технико-технологические карты на новую продукцию общественного питания (ТТК).

Технологические документы утверждает руководитель организации (предприятия) общественного питания.

Срок действия технологических документов не ограничен.

3.2 Разработка и утверждения технико-технологических карт на предприятиях общественного питания

3.2.1 Общие требования

Технико-технологические карты – технологическая документация предприятий общественного питания.

Технико-технологические карты (ТТК) разрабатываются на новые и фирменные блюда и кулинарные изделия, вырабатываемые и реализуемые только в данном предприятии (на продукцию, поставляемую другим предприятиям, ТТК не действуют).

Утверждаются технико-технологические карты руководителем или заместителем руководителя предприятия общественного питания. Срок рассмотрения документации – не более 10 дней.

Срок действия технико-технологических карт определяется предприятием

Технология приготовления блюд и кулинарных изделий, содержащаяся в технико-технологических картах, должна обеспечивать соблюдение показателей и требований безопасности, установленных действующими нормативными актами.

3.2.2 Разработка технико-технологических карт

Технико-технологическая карта включает в себя:

- наименование изделия и область применения технико-технологической карты;
- требования к сырью;
- рецептуру блюда или изделия;
- описание технологического процесса приготовления;
- требования к оформлению, подаче, реализации и хранению;
- показатели качества и безопасности;
- показатели пищевой состава и энергетической ценности.

В разделе «Область применения» указывается точное название блюда (изделия), которое не подлежит изменению без утверждения. В этом же разделе конкретизируется перечень предприятий (филиалов), подведомственных предприятий, которым дано право производства и реализации данного блюда (изделия).

В разделе «Требования к сырью» в обязательном порядке делается запись о том, что продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты используемые для изготовления блюда или изделия должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

В разделе «Рецептура» указываются нормы закладки продуктов брутто и нетто на 1, 10 и более порций, выход полуфабрикатов и готовой продукции.

Для мучных кондитерских и булочных изделий в соответствии с нормативной документацией выход готовых изделий указывается на 10, 0 кг и 100 шт.

В разделе «Технологический процесс» содержится подробное описание технологического процесса приготовления блюда (изделия) при этом особо выделяются режимы холодной и тепловой обработки, обеспечивающие безопасность блюда (изделия), а также применение пищевых добавок, красителей и др.

В разделе «Требования к оформлению, реализации и хранению» должны быть отражены особенности оформления и правила подачи блюда (изделия), требования к порядку реализации кулинарной продукции, условия, сроки реализации и хранения, а при необходимости и условия транспортирования в соответствии с ГОСТ, Санитарными

правилами и нормами для предприятий и Условиями и сроками хранения особо скоропортящихся продуктов.

В разделе «Показатели качества и безопасности» указываются органолептические показатели блюда (изделия) - вкус, цвет, запах, консистенция, а также микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда (изделия), в соответствии требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы, утв. постановлением Главного государственного врача РФ от 14.11.2001 г. № 36 с изменениями и дополнениями. В разделе «Пищевая ценность» указываются выход блюда или изделия, данные о пищевой (белки, в т.ч. животные; жиры, в т.ч. растительные; углеводы – общие и моно-, дисахара) и энергетической ценности блюда (изделия)» (Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник.), которые определяются при организации питания определенных контингентов потребителей (организация диетического, лечебно-профилактического, детского и др. питания).

Каждая технико-технологическая карта имеет порядковый номер, хранится в картотеке предприятия.

Подписывает технико-технологическую карту ответственный разработчик, утверждает – директор предприятия.(Приложение 3)

3.2.3 Вопросы для самостоятельного изучения темы

1. К какому виду документации относится стандарт предприятия?
2. Кто утверждает стандарт предприятия?
3. В каких случаях разрабатываются технические условия?
4. Из каких разделов состоит технологическая инструкция?
5. Кто утверждает проект технической инструкции?
6. На какую продукцию разрабатываются технико-технологические карты?
7. Кто утверждает технико-технологические карты?
8. Кто определяет срок действия технико-технологических карт?
9. Характеристика и отличительные особенности действующих в общественном питании сборников технических нормативов
10. Характеристика сборников рецептур блюд и кулинарных изделий

4. Дидактическая карта проведения лабораторных занятий

Лабораторные работы №1-9 проводятся в 6 семестре –по 4,5час

Лабораторные работы №10-28 проводятся в 7, 8 семестре

Лабораторные работы выполняются по приведенному в разделе 1 «Перечню».

Продолжительность лабораторной работы – 3 астрономических часа

4.1 Дидактическая карта лабораторных занятий

Основные этапы занятия	Затраты времени мин	Краткое содержание учебного материала	Метод обучения
Организационный этап	2	Проверка посещаемости	
Постановочные задачи	4	Тема лабораторной работы, формулировка цели, постановка задачи при изучении темы, ответы на вопросы студентов	Планировочный
Контроль знаний	10	Повторение материала, раскрытие сущности занятия, используя дополнительные материалы (ТУ, справочники, сборники рецептур)	Устный отчет студентов Тестирование

Расчетно-аналитическая часть	15	Решение задач по теме, разбор ситуационных задач и проблемных вопросов. Работа с нормативной, технической и технологической документацией по теме занятия	Аналитический объяснительный
Практическая часть Индивидуальная работа студентов	79	Приготовление блюд и изделий по утвержденному "Перечню". Оформление и отпуск блюд.	Учебно-исследовательский
Бракераж	15	Органолептическая оценка качества по 5-бальной системе, расчет средней оценки качества блюд и изделий	Объяснительный, расчетный
Заключительный этап занятия	10	Обобщение и анализ результатов занятия, прием письменных отчетов. Определение домашнего задания на следующее занятие. Санитарная уборка лаборатории	Отчет письменный Репродуктивный
Итого:	135		

5.Список рекомендуемой литературы

Основная литература:

1. Технология продукции общественного питания: учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др.; под ред. А.С. Ратушного. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. – 336 с.: табл. – (Прикладной бакалавриат). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-02466-5; То же [Электронный ресурс]. – URL: [/biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426459](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426459).
2. . Никифорова Т.А. Введение в технологии производства продуктов питания. Часть 1 [Электронный ресурс]: конспект лекций/ Никифорова Т.А., Волошин Е.В. – Электрон. текстовые данные. – Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2015. – 136 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/52317>.– ЭБС «IPRbooks», по паролю

Дополнительная литература:

1. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под ред. А.Т. Васюкова. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. – 496 с.: табл., ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Библиогр.: с. 477–478. – ISBN 978-5-394-02516-7; То же [Электронный ресурс]. – URL: [/biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426461](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426461)
2. Могильный, М. П. Технология продукции общественного питания: [учеб. пособие] / М.П. Могильный, Т.Ш. Шалтумаев, Т.В. Шленская. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 431 с.
3. СанПиН 2.3.2.1078–01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». – М.: Роспотребнадзор, 2009.
4. СанПиН 2.3.2.2422–08 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»; 2.3.2 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Доп. 12 к СанПиН 2.3.2. 1078–01: Санитарно-эпидемиологические правила и нормы: изд. официальное/ СанПиН2.3.2.2422–08. – М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2008.
5. Промышленная технология продукции общественного питания /В.А.Ершов –С.-Пб.: «ГИОРД», - 2010 -232с.
6. Химический состав и калорийность российских продуктов питания/ Под ред. Тутельяна В.А.- М.: ДеЛи принт, 2012.-284 с.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1.www.biblioclub.ru – «Университетская библиотека онлайн», Общество с ограниченной ответственностью «Директ-Медиа».

2. Электронно–библиотечная система IPRbooks, ООО «Ай Пи Эр Медиа».

Программное обеспечение:

1. . Microsoft Windows Professional Russian Upgrade/Software Assurance Pack Academic OPEN 1 License No Level – лицензия № 61541869

2. Microsoft Office Russian License/Software Assurance Pack Academic OPEN 1 License No Level – лицензия № 61541869.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ

для лабораторных работ по дисциплине:

Технология продукции общественного питания

студента (ки) _____

курса _____ группы _____

Преподаватель _____

Пятигорск

По теме _____

[illegible]

19

Органолептический анализ блюд и изделий

№ по сборнику рецептур	Наименование изделий	Требования к качеству					Обнаруженные дефекты	Средняя оценка
		Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус	Консис- тенция		
Баллы								
Баллы								
Баллы								
Баллы								
Баллы								

« » 20 г.

Ha

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на

вырабатываемое _____
и реализуемое _____

2.1. Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты используемые для изготовления _____ должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

[illegible]

4.1. Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

_____ должно подаваться

оформляется _____

Реализация осуществляется при температуре подачи _____ в течение _____

Хранят _____

Срок годности _____

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели _____

Внешний вид _____

Консистенция _____

Цвет _____

Вкус _____

Запах _____

6.2. Микробиологические показатели _____ должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01, индекс _____.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

на выход _____

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энергетическая ценность, ккал
общие	из них животные	общие	из них растительные	общие	из них моно- и дисахариды	

Ответственный за оформление ТТК _____

_____ должность _____ подпись _____ Ф.И.О.

Требования к сервировке стола для проведения дегустации блюд и изделий

Стол покрывают скатертью, которая должна свисать со всех сторон на 2,5см или под каждый прибор кладут отдельную салфетку. На середину стола ставят салфетницы со сложенными салфетками. На столе должны размещаться приборы и приспособления общего пользования для порционирования дегустационных блюд и индивидуального пользования. Поэтому на середину стола помещают подставные мелкие тарелки для приспособления, термометров для измерения температуры блюд и общих для всех приборов, а для их ополаскивания после отбора пробы каждого дегустируемого блюда - сосуд с кипятком.

Приборы и приспособления для отбора проб:

- супов заправочных, прозрачных, молочных, пюре и т.д. - столовые ложки;
- соусов - соусные ложки;
- холодных блюд и закусок - салатные ложки и вилки;
- горячих закусок - закусочные ложки;
- вторых овощных, из круп, бобовых, макаронных изделий - столовые ложки, ножи, лопаточки;
- вторых мясных и из птицы - соусные и гарнирные ложки, столовые ножи, лопаточки;
- вторых рыбных и блюд из нерыбных продуктов моря - соусные и гарнирные ложки, рыбные вилки, лопаточки;
- сладких блюд и напитков - десертные ножи, щипцы;
- мучных, кондитерских изделий и напитков - щипцы, ножи.

Перечень приборов и посуды для индивидуального пользования, включаемый в сервировку стола, зависит от вида дегустируемых блюд.

Напротив каждого места на расстоянии 2см от края стола ставят для дегустации:

первых блюд - подставную мелкую тарелку, на нее глубокую на полпорции, справа от тарелок кладут столовый нож лезвием к тарелке и ложку вогнутой стороной к верху, слева - на расстоянии 8-10см от края стола пирожковую тарелку;

вторых блюд овощных, из круп, бобовых и макаронных изделий - мелкую тарелку, справа от нее кладут столовую вилку зубцами к верху;

соусов - подставную тарелку, на нее соусник на 100мл ручкой влево и чайную ложку ручкой влево;

вторых блюд из мяса, птицы и дичи - мелкую тарелку, справа от нее размещают столовый нож, слева - столовую вилку;

вторых блюд из рыбы, нерыбных продуктов моря - мелкую тарелку, справа - рыбный нож, слева - рыбную вилку, левее которой и выше на 1-2см пирожковую тарелку для костей;

холодных блюд и закусок - закусочную тарелку, справа от нее - закусочный нож, слева - закусочную вилку;

сладких блюд - десертную тарелку, справа - десертный нож и десертную ложку, слева десертную вилку;

мучных и кондитерских изделий, напитков - десертную или пирожковую тарелку, справа - десертный нож и ложку, выше их и правее - чашку ручкой влево на блюдце.

После дегустации каждой пробы полость рта должна ополаскиваться чаем без сахара. Поэтому при сервировке стола для каждого дегустатора ставят стакан с чаем в подстаканнике или на чайном блюдце.